

Министерство образования и науки Забайкальского края
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Приаргунский государственный колледж»

Утверждаю
Заместитель директора по УПР
ГПОУ «ПГК»
_____ Димова О. А.
« ____ » _____ 2021г.

Аннотация
к рабочей программе профессионального модуля
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих
сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе профессионального модуля
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих
сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

1. Область применения

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки.

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента относится к профессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы.

3. Цели и задачи дисциплины (курса, модуля).

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

4. Требования к результатам освоения дисциплины (курса, модуля).

В результате освоения профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента у выпускника должны быть сформированы следующие компетенции:

Общие:

ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;

ОК 04.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;

ОК 05.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;

ОК 07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08.Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

ОК 11.Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональные:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

Уметь:

У1 Выбирать, рационально размещать на рабочем месте сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

У2 Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

У3 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.

У4 Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие.

У5 Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.

У6 Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.

У7 Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.

У8 Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов средства.

У9 Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, Производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

У10 Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.

У11 Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.

У12 Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.

У13 Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия.

У14 Определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.

У15 Составлять план действия определять необходимые ресурсы, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.

У 16 Реализовать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).

У 17 Организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

У 18 Соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).

У19 Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение до момента использования.

У20 Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил.

У 21 Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов, в соответствии с рецептурой.

У22 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.

У23 Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.

У24 Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.

У25 Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

У26 Рационально использовать продукты, полуфабрикаты соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов.

У27 Доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков до вкуса, до определенной консистенции.

У28 Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, подбирать гарниры, соусы, соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.

У 29 Рассчитывать стоимость холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, вести учет реализованных холодных и горячих сладких блюд, десертов.

У30 Поддерживать визуальный контакт с потребителем владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов.

Знать:

31 Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

32 Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.

33 Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.

34 Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.

35 Правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.

36 Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.

37 Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.

38 Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах, структура плана для

решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.

39 Психология коллектива, психология личности основы проектной деятельности.

310 Правила экологической безопасности при ведении профессиональной Деятельности основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения.

311 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.

3 12 Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.

313 Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов, правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах, правила составления заявки на склад.

314 Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.

315 Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

316 Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ.

317 Ассортимент и цены на холодные и горячие сладкие блюда, десерты на день принятия платежей, правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями, правила общения с потребителями.

318 Базовый словарный запас на иностранном языке.

319 Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов.

320 Правила утилизации отходов, виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.

Практический опыт:

ПО1 Подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.

ПО2 Выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

ПО3 Упаковке, складировании неиспользованных продуктов.

ПО4 Порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

Объем учебных часов и виды учебной работы.

Всего часов 530

Из них на освоение МДК 206 часов

на практики учебную 144 часа и производственную 180 часов

Формы контроля.

Форма промежуточной аттестации – экзамен квалификационный.

5. Содержание модуля:

Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов

Раздел 2 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов

Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов

Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента

Тема 3.1 Приготовление, подготовка реализации холодных напитков сложного ассортимента

Тема 3.2 Приготовление, подготовка реализации горячих напитков сложного ассортимента